



Menge 6 - 7 Tassen à 200 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

## ORANGEN-SCHOKO-TEEPUNSCH

Schokolade, Orange und Kandis vereinen sich bei diesem Teepunsch zu einem besonderen Geschmackserlebnis. Abgerundet wird das köstliche Heißgetränk von Gewürzen wie Zimt, Kardamom und Vanille.



### Zubereitung

- 1.** Bio-Orange heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden. Schokolade in Stücke brechen. Kardamom im Mörser grob anstoßen.
- 2.** Orangensaft mit Orangenscheiben, aufgeschlitzter Vanilleschote, restlichen Gewürzen, Schokolade und Diamant Brauner Kandis erhitzen. Bei mittlerer Hitze mit Deckel ca. 15–20 Minuten ziehen lassen. Am Ende Orangenlikör unterrühren.
- 3.** Währenddessen Wasser erhitzen, Tee damit überbrühen und 3–5 Minuten ziehen lassen. Teebeutel herausnehmen.
- 4.** Gewürze und Orangenscheiben aus dem Saft entfernen und diesen mit Tee mischen.
- 5.** Teepunsch heiß servieren.

### Zutaten

|          |   |
|----------|---|
| 1        | Bio-Orange                                |
| 60 g     | Schokolade, halbbitter (65 % Kakaoanteil) |
| 5        | Kardamomkapseln                           |
| 500 ml   | Orangensaft                               |
| 1        | Vanilleschote                             |
| 2        | Zimtstangen                               |
| 60 g     | Diamant Brauner Kandis                    |
| 6 cl     | Orangenlikör                              |
| 1 l      | Wasser                                    |
| 6 Beutel | schwarzer Tee                             |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.